Chef EMANUEL RODRIGUEZ

DO LEGACY WINERY RESTAURANT – HERDADE DAS SERVAS

SABORES QUE NOS LEVAM ATÉ ESTREMOZ

Pratos cheios de sabor, inspirados nas tradições e heranças do Alentejo, mais precisamente de Estremoz, como o escabeche de perdiz, a açorda de carabineiro e um pudim de azeite e mel, delicioso e aveludado. Por fim, harmonize tudo com um vinho desta região.

AÇORDA DE CARABINEIRO COM ENCHIDOS

Tipo de refeição: Prato principal • 1 pessoa

INGREDIENTES:

• 2 carabineiros com cabeça • 50 g de manteiga • 5 gambas (para o caldo) • 2 tomates • 1 pimento vermelho • 1 dente de alho • 100 g de pão alentejano sem côdea • 50 ml de azeite • 10 g de paio de porco preto e outros enchidos a gosto • 1 ovo • 1 cebola • Manteiga e azeite q.b.

MODO DE PREPARAÇÃO:

Separe as cabeças dos carabineiros e tire a casca dos lombos. Num pequeno tacho, adicione a manteiga, uma cabeça de carabineiro, as cascas, as gambas, o tomate cortado, o pimento em cubos, a cebola e o alho. Deixe fritar bem e, posteriormente, adicione água até cobrir o refogado. Cozinhe durante 10 minutos, em lume brando. Triture o preparado muito bem, com a ajuda de uma varinha mágica. Passe o caldo por uma rede muito fina e coloque de parte. Coloque uma quantidade do caldo junto ao pão, até cobrir o mesmo, e deixe cozer por alguns minutos. Numa frigideira, coloque um pouco de manteiga e o azeite, para fritar a cabeça do carabineiro que estava guardada, durante um minuto. Acrescente os lombos de carabineiro já com o lume desligado e deixe fritar, durante 40 segundos de cada lado. Coloque os dois lombos e a cabeça do carabineiro por cima da açorda e adicione o ovo. Frite os enchidos num fio de azeite e use para decorar. DICA DO *CHEF*: Coloque raspas de lima e coentros laminados para dar um toque de frescura.

ARGENTINO E COM 21 ANOS DE EXPERIÊNCIA

É fascinado pela simplicidade da cozinha clássica, mas gosta de lhe imprimir um toque de originalidade e modernidade.

PUDIM DE AZEITE E MEL

Tipo de refeição: Sobremesa • 10 pessoas

INGREDIENTES:

• 8 ovos • 500 g de açúcar branco • Raspas de 1 limão • 100 g de mel • 50 g de azeite • 5 g de canela em pó • Farinha e manteiga q.b.

MODO DE PREPARAÇÃO:

Bata os ovos na batedeira em velocidade mínima, só até romper a resistência do ovo e estar bem envolvido. Esta operação leva cerca de um minuto, para não deixar criar espuma.
Numa tigela, junte os restantes ingredientes e bata com a varinha de arames. Junte todos os ingredientes e bata, na velocidade média, por mais cinco minutos. Coloque o preparado numa forma untada com farinha e manteiga. Em banho-maria, leve ao forno, aquecido a 180 graus, durante cerca de 80 minutos. A massa tem de rachar em cima, mostrando que o pudim está assado. Deixe arrefecer bem, de preferência de um dia para o outro.
DICA DO *CHEF*: Sirva com um gelado cítrico, como tangerina ou lima.

ESCABECHE DE PERDIZ COM VINAGRE DE FIGO

Tipo de refeição: Prato principal • 2 pessoas

INGREDIENTES:

• 2 perdizes de caça • 200 ml de vinho branco • 1 cenoura • 1 nabo • 1 curgete • 5 g de salsa • 50 ml de vinagre de figo • 50 g de figo turco • Sal, pimenta, azeite e alho q.b.

MODO DE PREPARAÇÃO:

Marine as perdizes com o vinho branco e a metade dos outros ingredientes, durante 24 horas. Após esse período, adicione água ao marinado e coza as perdizes por duas horas, em lume baixo. Desfie as perdizes, depois de estarem completamente cozidas e ainda mornas. Coloque de parte a carne. Corte em juliana fina a outra metade dos ingredientes que sobraram da marinada. Numa frigideira, salteie os legumes com azeite e alho, só para aclarar, e adicione a perdiz. Mexa bem e, por último, corrija os temperos e adicione o vinagre de figo. Adicione o figo turco cortado em pequenos pedaços, decore e sirva de imediato.
DICA DO *CHEF*: Faça tostas com pão alentejano com sal, pimenta e orégãos para acompanhar.

Fotos: D.R.; Agradecimentos: *CHEF* EMANUEL RODRIGUEZ, LEGACY WINERY RESTAURANT (Herdade das Servas, 286, 7101-909 Estremoz; Tel.: 268 098 080); Coordenação: VIRGÍNIA ESTEVES (virginia.esteves @impala.pt)